

american amber ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **9.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold	0.5 kg (9.6%)	75 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.16 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
charlies first bump	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirflock	7 g	Gotowanie	7 min
------------	-----------	-----	-----------	-------